

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวซ้อมมือ(ข้าวหอมแดง)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เขาพนม ตำบล เขาดิน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เริ่มทำเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๔๘ เริ่มโดยนางระเบียบรัตน์ มณีมัย อยู่บ้านเลขที่ ๔ หมู่ที่ ๕ ต.เขาดิน อ.เขาพนม จ.กระบี่ ข้าวซ้อมมือ ประเภทข้าวไร่ ที่มีการเพาะปลูกในพื้นที่ตำบลเขาดิน ประมาณ กลางเดือนกรกฎาคม – สิ้นเดือนสิงหาคม และจะเก็บเกี่ยวเดือนมกราคม ของปีถัดไป เพื่อนำข้าวไร่มาผลิตเป็นข้าวซ้อมมือ เดิมใช้ครกตำข้าว แต่ปัจจุบันการผลิตไม่เพียงพอต่อความต้องการ จึงใช้เครื่องจักรหรือเครื่องสีข้าวแทน และได้ศึกษาดูงานจนมีวิวัฒนาการการบรรจุใหม่และท่านผู้ว่าราชการจังหวัดกระบี่ (นายประสิทธิ์ โอสานนท์) ได้ปรารพกับเกษตรจังหวัดกระบี่ให้ใช้ชื่อยี่ห้อ “ ข้าวกระบี่ ” ลักษณะพิเศษ เป็นข้าวที่เอาเปลือกออกโดยการตำ ซึ่งเป็นวิธีที่ใช้ในสมัยโบราณ ข้าวซ้อมมือ ก็คือ ข้าวกล้องที่ผ่านการขัดสีเพิ่มขึ้น เพื่อขัดเอาเยื่อหุ้มเมล็ดออกไปบางส่วน (๓๐%) เพื่อจุดประสงค์ให้เวลาหุงแล้วจะได้ข้าวที่นุ่มขึ้น รับประทานง่ายขึ้น แต่จะยังคงมีจมูกข้าวเหลืออยู่ คุณค่าต่างๆ จึงยังอยู่ครบ เว้นก็แต่เพียงเส้นใยอาหารและเกลือแร่บางส่วนที่สูญเสียไปพร้อมกับเยื่อหุ้มเมล็ดที่ถูกขัดออกไปเท่านั้น ดังนั้นการบริโภคข้าวซ้อมมือจึงเป็นวิถีทางหนึ่งของการบริโภคเพื่อสุขภาพ การผลิต เดือนละ ๖๐๐ กิโลกรัม บรรจุจำหน่ายถุงละ ๑ กิโลกรัม /๗๐ บาท การทำพิธีกรรม การทำไร่ ทำข้าวไร่ จะมีวันที่วันไหนจะไปเผาไร่ได้ วันไหนเผาไม่ได้ เวลาข้าวตั้งท้องต้องรู้ว่าจะทำอย่างไร เขาถือว่าช่วงข้าวตั้งท้องหรือช่วงข้าวเกี่ยวพาราสี เขาจะบอกว่าห้ามไปไร่ในช่วงนั้น ลักษณะความเชื่อ เชื่อว่าถ้าได้ทำขวัญข้าว และถ้าพระแม่โพสพได้รับเครื่องสังเวยแล้ว ไม่ทำให้เมล็ดข้าวล้ม หนอน สัตว์ต่าง ๆ มากล้ากราย ได้ผลผลิตอุดมสมบูรณ์

ตลอดจนถวายแก่พระสงฆ์เมื่อข้าวนาสุกดีแล้ว เมื่อนวดข้าวเสร็จก็จะกำหนดวันพฤหัสบดีหรือวันศุกร้นำข้าวขึ้น
 ยุ้ง ชาวบ้านก็จะมาร่วมทำขวัญข้าว ร้องเพลงทำขวัญแม่โพสพ เครื่องสังเวทย์ให้นำเครื่องสังเวทย์ไปบูชาแม่โพสพ
 ในแต่ละครั้ง ๑. ช่วงข้าวในนากำลังตั้งท้อง -กล้วย อ้อย ถั่ว งา ส้ม อย่างละ ๑ คำใส่ตะกร้าสาน -หมาก พลูจีบ
 ๑ คำ ๒. เมื่อเกี่ยวข้าวและนำขึ้นยุ้งข้าว - หมาก พลูจีบ ๑ คำ - บุหรี่ ๑ มวน - ข้าวที่เกี่ยวแล้ว ๑ กำ - ผ้าแดง
 ผ้าขาว ขนาด ๑ คืบ อย่างละ ๑ ผืน การปลูกปลูกข้าวไร่บนสวนยางพารา เพื่อมาทำข้าวซ้อมมือ มีจุดเด่นคือ
 เป็นข้าวที่ใช้น้ำน้อย เช่น พันธุ์สังข์หยด พันธุ์หอมดอกพะยอม เหมาะที่จะปลูกเสริมในระหว่างแถวยางแต่มี
 เคล็ดลับการปลูกคือต้องห่างจากต้นยางประมาณ ๑ เมตร เมื่อข้าวอายุ ได้ประมาณ ๑๒๐-๑๓๕ วันก็พอจะ
 เก็บเกี่ยวได้ แต่ขึ้นอยู่กับสภาพธรรมชาติเช่น ดินสมบูรณ์แค่ไหน ปริมาณน้ำฝน นอกจากจะได้ข้าวไร่มี
 กระบวนการผลิตที่รักษาคุณค่าทางอาหาร และสามารถเก็บได้นานขึ้น ไว้เก็บกินแล้ว การร่วมกันทำนาบนผืน
 ดินยางพาราเดิม ยังสร้างความสามัคคี สร้างความมั่นคงด้านอาหาร ปกป้อง ที่ดินทำกิน ป้องกันพื้นที่ทำนา ทำ
 ไร่ ที่ดินปลูกพืช ผัก ผลไม้ รักษา น้ำ เพื่อการบริโภคและใช้ในการทำเกษตร ปลูกพืช เลี้ยงสัตว์ ฟื้นฟู ป่า เพื่อ
 รักษาแหล่งกำเนิดดินดี น้ำอุดม และแหล่งพันธุกรรมหลากหลายรักษา พันธุกรรมท้องถิ่น ที่มีคุณค่าทางอาหาร
 และยา อนุรักษ์และสืบต่อ วัฒนธรรมชุมชน เพื่อการอยู่ร่วมกันอย่างยั่งยืน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ข้าวซ้อมมือ เนื่องจากข้าวซ้อมมือมีคุณสมบัติทางอาหารของข้าวอย่างครบสมบูรณ์ ข้าวซ้อมมือหุงง่าย และ
 เมื่อ สุกจะนุ่มกว่าข้าวกล้อง

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- ทำจากข้าวไร่(หอมแดง)

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
---	---

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
 มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางระเปี้ยบรัตน์ มณีมัย

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มผลิตข้าวซ้อมมือบ้านทับพรุ หมู่ที่ ๕ ตำบลเขาดิน อำเภอเขาพนม จังหวัดกระบี่

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

กลุ่มผลิตข้าวซ้อมมือบ้านทับพรุ หมู่ที่ ๕ ตำบลเขาดิน อำเภอเขาพนม จังหวัดกระบี่

โทรศัพท์ ๐๘๗ ๒๖๖ ๐๗๕๖ โทรสาร

E-mail

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25